Fratelli la Bufala, collaborazioni con lo chef Bisanti e il pasticcere Bellavia

fratelli-la-bufala-pinciano-la-sala-a1d4e-b9f0d3c3

Fratelli la Bufala annuncia che a partire dalla primavera 2016 prenderanno il via due collaborazioni. La prima è con lo chef partenopeo Fabio Bisanti, che si occuperà di realizzare alcune ricette per il nuovo menu. La seconda, relativa ai dolci, con il pasticciere - attore Germano Bellavia, noto anche per la sua interpretazione di Guido Del Bue nella soap opera made in Napoli "Un posto al sole".

Ai due professionisti quindi il compito di arricchire il menu dell'insegna, servito ogni giorno a più di 10mila persone nei ristoranti sparsi in tutto il mondo. Un menu che comprende antipasti, primi piatti e secondi a base di carne di bufala, pizza Dop napoletana e dolci tipicamente partenopei, senza mai utilizzare grassi idrogenati, salse industriali, glutammato o alimenti geneticamente modificati. E ancora un menu che esalta le qualità della carne e del latte prodotto dai bufali al levati in Campania, scelti anche per le caratteristiche nutrizionali ai più sconosciute: la carne di bufalo è molto tenera, ha un sapore gustoso ma delicato, è altamente digeribile e con un basso tenore di colesterolo e contenuto calorico. I bufali danno anche il latte con cui viene prodotta la Mozzarella di Bufala Campana e la ricotta, prodotti composti al 100% da latte di bufala, facilmente digeribile, con un ridotto contenuto di lattosio, sodio e colesterolo. Per confermare la genuinità dei prodotti campani selezionati da Fratelli la Bufala per i suoi ristoranti è stato appositamente intervistato Antonio Limone, Commissario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, relativa ad ambiente e salute in Campania.

Main sponsor di Bufala Fest

Fratelli la Bufala sarà inoltre main sponsor della seconda edizione di Bufala Fest, che si tiene a Napoli sul Lungomare Caracciolo dall'1 al 5 giugno 2016, manifestazione che ha l'obiettivo di promuovere il territorio campano, la sua economia, le sue antiche tradizioni agroalimentari e al contempo il benessere a tavola. La catena partenopea è protagonista dell'evento essendo stata la prima ad individuare in due prodotti, la mozzarella di Bufala Campana DOP e la carne bufalina, diversi tra loro per caratteristiche organolettiche e per sviluppo commerciale, la "Campania del buono". Renato

Rocco, presidente dell'Associazione Filiera Bufalina e fondatore e organizzatore del Bufala Fest - con oltre 100.000 visitatori nei tre giorni di manifestazione della prima edizione - ha invitato oltre a Fratelli la Bufala chef e maestri pizzaioli ad esibirsi in uno scenario da cartolina, declinando i prodotti della filiera della bufala in prelibate ricette della tradizione napoletana e allargando l'offerta ad altri prodotti come salumi, dolci, gelati, liquori e creme.